

**STUDI MIKOLOGI "CENDAWAN ELANG" (WILD *Polyporus*) YANG
TUMBUH DI KECAMATAN KAYU ARO BARAT, KABUPATEN KERINCI,
PROVINSI JAMBI, SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL DAN
KEMUNGKINAN PEMBUDIDAYAANNYA**

Oleh : Dalli Yulio Saputra

(Dibawah bimbingan Nurmiati dan Periadnadi)

RINGKASAN

Kingdom Fungi merupakan salah satu kelompok organisme yang memiliki tingkat keragaman hayati yang tinggi setelah insekta. Jumlah jamur di seluruh dunia diperkirakan mencapai 1,5 juta, namun hanya 70.000 spesies yang telah diidentifikasi dan sekitar 1,43 juta spesies ($\pm 95\%$) belum dideskripsikan. Jamur sangat berperan dalam kelangsungan hidup manusia, hewan, tumbuhan, maupun mikroorganisme lainnya. Di alam jamur berperan penting dalam menguraikan bahan organik sisa-sisa tumbuhan maupun hewan. Selama ini jamur banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan obat bagi manusia.

Masyarakat di daerah Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi telah lama mengenal dan mengonsumsi jamur-jamur liar *edible*. Salah satu jamur liar yang paling digemari oleh masyarakat lokal yaitu "Cendawan Elang". Cendawan Elang sangat diminati dan dicari masyarakat karena Cendawan Elang memiliki aroma yang khas, rasanya yang enak, tudung tubuh buah yang lebar, dan nilai ekonomis yang tinggi dibandingkan jamur liar *edible* lainnya. Namun belum ada laporan ilmiah tentang deskripsi, kandungan nutrisi, polifenol dan antioksidan maupun upaya pembudidayaannya.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui kondisi lingkungan tempat tumbuh Cendawan Elang, mendeskripsikan dan mengidentifikasi Cendawan Elang, menganalisis kandungan nutrisi, antioksidan dan polifenol serta mengamati pertumbuhan Cendawan Elang secara *in vitro* pada media PDA dan media pembibitan.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode survei. Sampel diambil *secara purposive sampling* dan dianalisis secara deskriptif. Dilanjutkan dengan analisis kandungan nutrisi, antioksidan dan polifenol. Selanjutnya jamur tersebut di kultur murni (F0) secara *in vitro* pada media PDA dan media pembibitan untuk dilakukan pengamatan pertumbuhannya.

Dari penelitian ini, diketahui bahwa Cendawan Elang termasuk kedalam genus Polyporus. Jamur ini hidup saprofit pada tumbuhan *Ficus racemosa* dan *Alstonia scholaris* yang telah mati dan lapuk dengan pH 4,78-5,03 pada suhu 16-28°C dan kelembaban udara 66-97% di ketinggian 1625-1853 mdpl. Cendawan Elang mengandung protein (12,55%), lemak (5,36%), karbohidrat (65,09%), serat kasar (41,86%), abu (2,23%) serta antioksidan (72,2-189 µg/g) dan polifenol (64,44 – 83,33 µgGAE/g). Cendawan Elang dapat dibudidayakan secara *in vitro* pada media PDA dengan rata-rata kecepatan pertumbuhan 0,94 cm/hari dan 0,64 cm/hari pada media pembibitan.